



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pains aux raisins 110g prépoussés surgelés
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Prêt à cuire, prépoussé. Farine de blé origine France. Crème pâtissière 20%, beurre 15,5%, raisins 15%. Carton de 3 sachets de 24 pièces, soit 7,920 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 7.920 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Farine de BLE (origine : france), CREME pâtissière 20% (eau, sucre, amidon, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille, extrait de carotte, extrait d'huile de curcuma), BEURRE 15,5%, raisins 15% (raisins secs, huile végétale (tournesol ou colza ou coton)), eau, sucre, levure, OEUFS entiers, sel, GLUTEN de BLE, levure désactivée, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), enzymes.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de blé	France, Allemagne, Autriche

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 42]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0 système métrique (+ ou - 0,5cm)	Largeur de l'unité de consommation	0 système métrique (+ ou - 0,5cm)

Atouts

Atout : Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec ce pain aux raisins pur beurre
Un produit cru, à sortir en fonction des besoins, pour un rendu plus proche du fait-maison

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,194	285	13	8.9	36	15	1.7	4.6	0.66

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	2.64	0	0.33	Colis			
Couche	63.36	400.32	8	Colis	8		
Palette	380.16	425	48	Colis	48	1200x800x1810	3248288157994
Colis	7.92	8.34	1	Colis		391x296x276	3248288157970
Pièce unitaire	0.11	0	0.01	Colis			3248288157970